

# 作業手順書

場所：青森県民生活協同組合

作業：惣菜

## 【商品化】

- まごころ弁当：竹（商品つめ）・・・1～3
- 海鮮にぎり（商品つめ）・・・4～8
- のり巻き（機械操作）・・・9～14
- のり巻き（商品つめ）・・・15～16
- シャリ玉出し（機械操作）・・・17～18

製作者：障がい者就労支援事業所 株式会社 実

初版作成：平成29年12月18日

最終更新：平成29年12月25日

## まごころ弁当:竹(商品つめ)

①トレイ10食分用意する。

②食材を用意する。

③このように配置する。



④白飯用容器を用意する。

⑤手袋をする。

⑥容器に白飯を入れる。



⑦計量し200gに調整する。

⑧容器を引っ繰り返して盛付。

⑨白飯をふんわりと整える。



⑩ゴマを振りかける。

⑪画像のように振りかける。

⑫種なし梅干を白飯にのせる。



## まごころ弁当:竹(商品つめ)

⑬白飯の上に葉をのせる。

⑭中央上部に漬物を入れる。

⑮左上にきんぴらを入れる。



⑯左下に唐揚げを入れる。

⑰唐揚げ横に卵焼きを入れる。

⑱卵焼き横に舞茸天を入れる。



◆天ぷらは舞茸とは限らない。

⑲葉の上に紅鮭をのせる。

⑳中央にミニトマトを入れる。

㉑舞茸横にしょうゆを入れる。



◆焼き魚は紅鮭とは限らない。



～ 完成 配置 図 ～



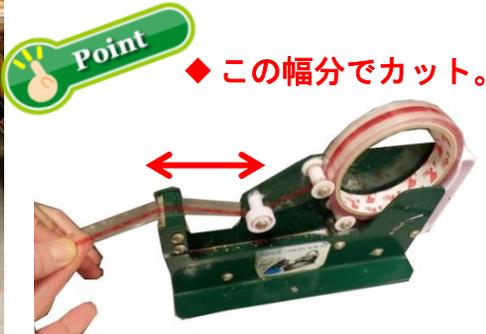
# 商品化

## まごころ弁当:竹(商品つめ)

②② トレーにフタをする。

②③ フタをセロテープで留める。

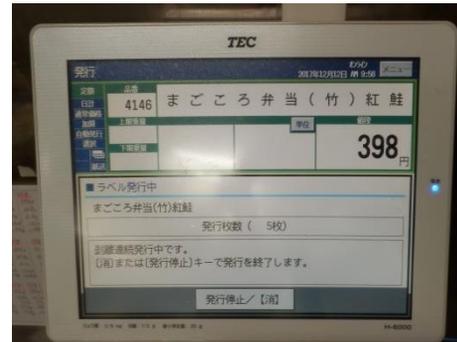
②④ 両サイドに貼る。



②⑤ 商品名シールを用意する。

②⑥ 右上にシールを貼る。

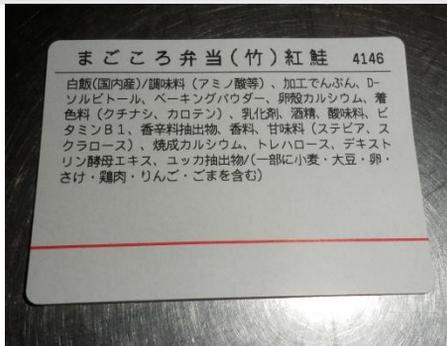
②⑦ 値段付け機械を操作する。



②⑧ 値段シールを発行する。

②⑨ 原材料表示シールを貼る。

③⑩ トレーの底に貼る。



③⑪ 価格シールを右下に貼る。

③⑫ 完成。



## 海鮮にぎり(商品つめ)

①シャリ玉を用意する。



②すしネタを用意する。



③このように配置する。



④寿司ネタのフタを開ける。



⑤マグロをシャリにのせる。



⑥トレーの左上に並べる。



⑦イカをシャリにのせる。



⑧マグロの横に並べる。



⑨サケをシャリにのせる。



⑩イカの横に並べる。



⑪エビをシャリにのせる。



⑫サケの横に並べる。



## 海鮮にぎり(商品つめ)

⑬のりの上にシャリをのせる。

⑭のりをシャリに巻く。

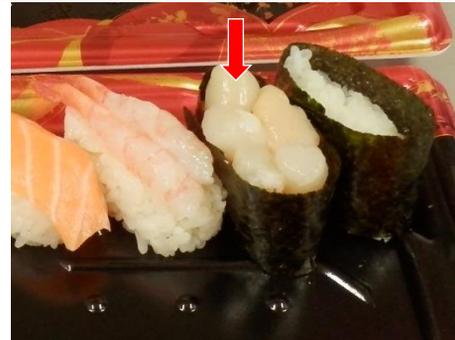
⑮シャリごと1回転させる。



⑯軍艦を2個作り並べる。

⑰ミニホタテを軍艦に入れる。

⑱左の軍艦だけに入れる。



⑲マグロのたたきを用意する。

⑳盛付し、整える。

㉑右の軍艦にだけ入れる。



㉒ホタテの上に魚卵をのせる。

㉓この状態になる。

㉔バラで仕切る。



## 海鮮にぎり(商品つめ)

⑲ 蒸エビをシャリにのせる。



⑳ トレーの左下に並べる。



㉑ エンガワをシャリにのせる。



㉒ 蒸エビの横に並べる。



㉓ 煮アナゴをシャリにのせる。



㉔ 煮アナゴにのりを巻く。



㉕ 1回転させて巻く。



㉖ エンガワの横に並べる。



㉗ 玉子焼きをシャリにのせる。



㉘ 玉子焼きにのりを巻く。



㉙ 1回転させて巻く。



㉚ 煮アナゴの横に並べる。



## 海鮮にぎり(商品つめ)

③7 かつぱ巻きを切っておく。



③8 かつぱ巻きを2個取る。



③9 玉子焼きの横に並べる。



④0 おろししょうがを用意する。



④1 イカの上に少量絞る。



④2 この状態になる。



④3 さらにネギをのせる。



④4 この状態になる。



④5 アナゴのたれを用意する。



④6 専用容器にたれを移す。



④7 煮アナゴにかける。



④8 この状態になる。



## 海鮮にぎり(商品つめ)

- ④9 わさびとしょうゆを入れる。 ⑤0 トレー右端に入れる。 ⑤1 ガリを用意する。



- ⑤2 しょうゆの横に入れる。 ⑤3 トレーにフタをする。 ⑤4 セロテープを貼る。



Point

◆この幅分でカットする。

- ⑤5 トレーの両サイドに貼る。 ⑤6 ネタシールを用意する。 ⑤7 各寿司ネタの上に貼る。



- ⑤8 原材料表示シールを貼る。 ⑤9 価格シールを右下に貼って、完成。



◆中身が崩れないようにトレーを傾けずにシールを貼る。



## のり巻き(機械操作)

①専用の機械を使用する。



②電源を入れる。



③この画面が表示される。



④上部のフタを取る。



⑤取っ手をサイドに引っかける。



⑥寿司飯ボックスのフタを取る。



## のり巻き(機械操作)

⑦覆っている布を開く。



⑧寿司飯を両手でかき集める。



⑨両手のひら分の量をふんわりつかむ。



⑩機械上部に寿司飯を入れる。



⑪機械のフタを元に戻す。



⑫タッチパネルでサイズを選び画面を押す。



## のり巻き(機械操作)

⑬『設定』画面を押す。



⑭厚さと長さを確認する。



⑮指定された厚さ・長さで設定する。

⑯『戻る』画面を押して、元の画面にする。



⑰この画面になる。

⑱指定されたシャリ送り量を調整する。



のり巻き(機械操作)

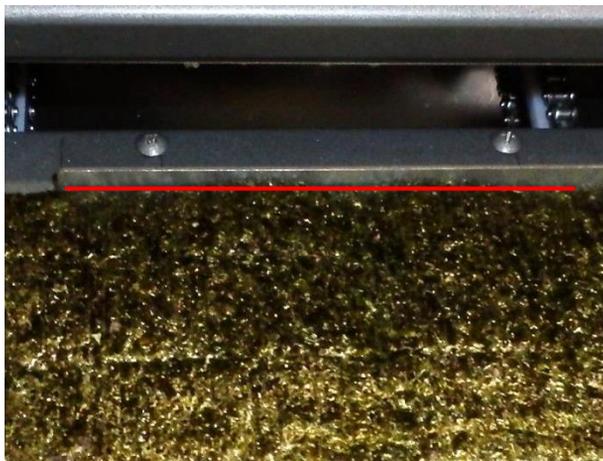
⑱のりケースからのりを取る。



⑳のりを機械の引き出し口にセットする。



㉑奥のストッパーに合わせてのりを置く。



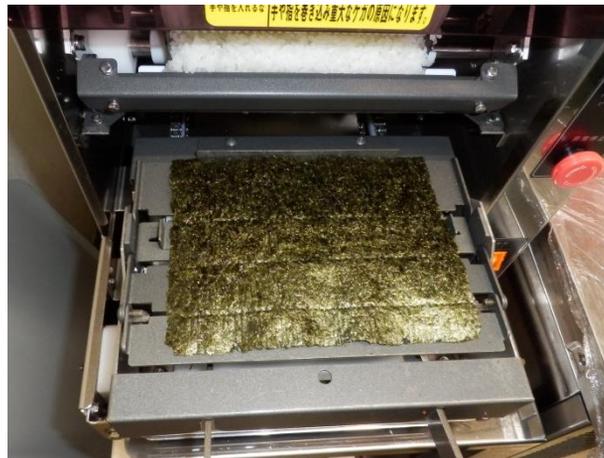
㉒手前のポッチに合わせてのりを置く。



㉓のりがズレないようにする。



㉔この状態になる。



## のり巻き(機械操作)

②⑤引き出し口のレバーを押す。



②⑥寿司飯が出るタイミングでレバーを引き戻す。



②⑦のりの上に寿司飯が敷かれて出てくる。

②⑧この状態になる。



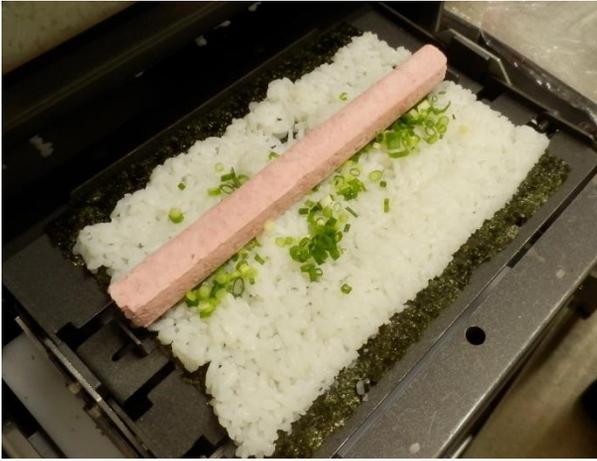
②⑨小口ねぎ5gを画像のようにちらす。

②⑩マグロたたき芯40gのフィルムを外す。



のり巻き(機械操作)

③① マグロたたき芯を画像のようにのせる。



③② 引き出し口のレバーを下げる。



③③ レバーに連動して、のりが巻き上がる。



③④ レバーを下げ続けることで巻きが強くなる。



③⑤ レバーを離すと、この状態になる。



③⑥ 手でくるりと回し、巻きを完成させる。



## のり巻き(商品つめ)

③⑦このケースに一時保管する。



③⑧濡れ布巾に包丁をこすり、刃両面を拭く。



◆ 1カットする度に、包丁を拭く。

③⑨まな板に2本並べ、2分の1にカットする。



◆ 慣れたら4本を1度にカットする。

④⑩4分の1にカットする。



④⑪8分の1にカットする。



◆ 巻き物2本を同時にカットし、16個にカットする。

④⑫トレーを用意する。



## のり巻き(商品つめ)

④③ カット面が見えるように4つ並べる。

④④ トレーの上部(1列)に並べる。



④⑤ 2列目は、傾斜を付けて並べる。

④⑥ しょうゆ/わさび/ガリを右端に入れる。



④⑦ フタをして両サイドをテープで留める。

④⑧ 価格シールを右下に貼って完成。



## シャリ玉出し(機械操作)

①機械の電源を入れる。



②シャリ切れの表示が出る。



③アラーム音をストップする。



④シャリの残量を確認する。



⑤スタートを押す。



⑥最初は不形成品が出る。



シャリ玉出し(機械操作)

⑦不形成のシャリを戻す。



⑧徐々に整ったシャリが出る。



⑨(整った)シャリ玉を取る。



⑩専用ケースに並べる。



⑪縦5列・横10列に並べる。



⑫完成したケースを積上げる。

